

Ensalada de pasta con olivas, pesto, albahaca y ricotta

INGREDIENTES (4 pax.)

- 300 g de pasta cocida
- 150 g de olivas muertas de Aragón
- Tomates
- 1 rama de albahaca (o rúcula)
- 100 g de parmesano rallado
- 1 diente de ajo
- 100 g de piñones
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 100 g de ricotta seca
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

- Coced la pasta según la información del fabricante. Refrescadla con agua fría y escurridla bien. Poned aceite de oliva y reservadla.
- Lavad y secad la albahaca, ponedla en un vaso mezclador con el parmesano, el ajo, los piñones y un poco de aceite de oliva.
- Trituradlo con una batidora de vaso y añadid aceite, en función de la textura deseada del pesto. Ponedlo al punto de sal y pimienta.
- Mezclad la pasta con el pesto y la olivas, deshuesadas y troceadas.
- Lavad y secad los tomates. Talleu-los a trocitos y añadidlos a la pasta.
- Rallad el ricotta seco y ponedlo sobre la pasta.

